

PECCHENINO

Eiendommen Pecchenino har eksistert siden slutten av 1700-tallet. Vingården har siden den tid gått i arv i samme familie. I 1987 var det brødrene Orlando og Attilio som arvet vingården av sin far Mario, de kjøpte opp nye vinmarker som grenset til egen vingård og eier nå 25 ha vinmark som ligger hovedsakelig i kommunen Dogliani i Piemonte. Dette området er spesielt egnet for dyrking av Dolcetto-druen, man har funnet dokumenter datert tilbake til 1432 der denne druen er nevnt i området. Pecchenino har også noen vinmarker i Monforte d'Alba der de produserer Barolo, i San Giuseppe hvor de produserer vinen «La Coste» og «San Giuseppe».

Orlando Pecchenino synes det er morsomt å eksperimentere med nye druer, og lager nå både en deilig Chardonnay og en Riesling fra Langhe smat en musserende fra Alta Langa.

Hvitvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Pecchenino Maestro Langhe Chardonnay - Strågul farge. Frisk aroma av blomster og sitrusfrukt. Hint av eksotiske frukter. Frisk, fruktig og god kompleksitet. Balansert med lang avslutning.	kr. 254,60	14957101		
Rødvin (75 cl)				
Pecchenino Barolo DOCG San Giuseppe - Tett og dyp rødfarge. Duft av plommer, moreller, røde bær og litt lakris med noe krydder og mineraler. Modne tanniner og intens frukt. Kompleks, bløt og med en fantastisk balanse.	kr. 515,10	124701	2771756	133409
Pecchenino Barbera d'Alba DOC Quass - Granatrød farge. Rik bouquet av krydder og mørke bær. Fantastisk konsentrasjon. Fylldig og kraftig på smak, men samtidig elegant med hint av svsker. Ren finish.	kr. 268,80	5670201	2403566	119407
Pecchenino Botti Langhe Nebbiolo - Rubinrød farge. Fruktig aroma med hint av bringebær, blåbær, fiole og krydder. Rund med integrerte tanniner.	kr. 277,60	15457101	6317077	
Pecchenino Siri d'Jermu Dogliani Superiore - Rubinrød farge. Aroma av mørke bær som bjørnebær, blåbær og røde kirsebær. Fruktig smak av modne mørke bær som kirsebær. Hint av krydder og mandler. Balansert.	kr. 260,60	14865101		
Pecchenino San Luigi Dolcetto di Dogliani - Flott rødfarge. Velbalansert og konsentrert med middels fylde og et hint av kirsebær og mandler i finishen. Fruktig, saftig og bløt.	kr. 249,60	5670101	2403533	119406



ENGELSTAD

E A. Engelstad AS, Karenslyst Allé, 0278 Oslo, tlf: 22 12 22 00 www.engelstad.no

A part of
SOLERA  **BEVERAGE GROUP**